



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Blitzrezept für Kreppel

ZUTATEN

150 g Mehl
15 g Hefe
40 ml warme Milch
15 g Zucker
15 g Butter
2 Eigelbe
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen, 10 Minuten gehen lassen, kneten, 10 Minuten gehen lassen. Kleine Kugeln formen und nochmals 10 Minuten gehen lassen und etwas plätten. Bei 180° C in Fett ausbacken. Die Kreppel müssen in dem Fett gewendet werden, damit sie ihren typischen Kreppelstreifen bekommen! Die Kreppel direkt nach dem Frittieren mit der Oberseite in braunen Zucker stupsen.

In eine kleine Spritze etwas Fruchtgelee ziehen und in den Kreppel füllen.